www.ggmgastro.com

BENUTZUNG & WARTUNG
use & maintenance

deutsch DE
english UK

GEA

GEMÜSEHOBEL

vegetable cutting machine

Gemüseschneider Mehrzweck-Maschine
the multi-purpose vegetable cutter machine

CE

Änderungen vorbehalten.
Kopieren, Vervielfältigung, Bearbeiten dieser Unterlagen im Ganzen sowie auch in Teilen ohne Genehmigung von GGMgastro ist untersagt und bedeutet die Verletzung der Urheberrechte

2. TECHNISCHE MERKMALE

Titel — Seite

1. SICHERHEITSHINWEISE 2
1.1. Allgemeine Vorsichtsmassnahmen 2
1.2. Mechanische Sicherheit 2
1.3. Elektrische Sicherheit 2

2. TECHNISCHE MERKMALE 3
2.1. Tabelle Gewicht und Abmessungen 3
2.2. Lieferumfang & Entsorgung des Verpackungsmaterials 3

3. INSTALLATION 3
3.1. Aufstellung des Geräts 3
3.2. Stromanschlüsse 4
3.3. Sicherheitsmassnahmen und Einweisung des Benutzers 4

4. BENUTZUNG DES GERÄTS 5
4.1. Kontrollen 5
4.2. Einssetzen der Scheiben in das Gerät 5
4.3. Zuführen und Schneiden der Lebensmittel 5
4.4. Entriegeln und Erstezen der Scheiben 6

5. REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN 6
5.1. Allgemeines und Reinigungsprodukte 6
5.2. Massnahmen im Falle von Störungen 7
5.3. Stillstand des Geräts über einen längeren Zeitraum 7

ABBILDUNGEN 7

title — site

1. SAFETY 10
1.1. general precautions 10
1.2. mechanical safety 10
1.3. electrical safety 10

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS 11
2.1. table weight and dimensions 11
2.2. delivery and disposal of packaging 11

3. INSTALLATION 11
3.1. preparation equipment 11
3.2. power connections 12
3.3. safety instruction and user 12

4. USE OF THE DEVICE 13
4.1. controls 13
4.2. fitting the wheels in the machine 13
4.3. feeding and cutting of food 13
4.4. unlock and replace the discs 14

5. CLEANING AND MAINTENANCE 14
5.1. general and cleaning products 14
5.2. measures in case of problems 15
5.3. stopping the unit on a period of more 15

IMAGES 15

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Der Gemüsehobel darf nur durch geschultes Personal bedient werden, das mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitsregeln dieser Betriebsanleitung vertraut ist.
- Im Falle von Personalrotation ist eine Einarbeitung nötig.
- Auch wenn das Gerät mit mehreren Sicherheitssystemen geliefert wird, vermeiden Sie bitte, mit den Händen in die Nähe der Messerscheiben und der drehenden Teile zu kommen.
- Stellen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.
- Überprüfen sie regelmäßig den Zustand der Kabel und der elektrischen Bauteile.
- Benutzen Sie den Gemüsehobel niemals zum Zerkleinern von gefrorenen Lebensmitteln.
- Ersetzen Sie niemals Teile des Geräts selbst, wenden Sie sich an den Kundendienst.

1.2 MECHANISCHE SICHERHEIT

Der von uns hergestellte Gemüsehobel, der in dieser Betriebsanleitung beschrieben wird, erfüllt, soweit es die Sicherheit betrifft, die Vorschriften über Risiken mechanischer Art, herausgegeben durch die CENELEC GB4706.38-2003.

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Die Absicherung gegen elektrische Risiken erfüllt die CENELEC-Regeln GB4706.38-2003. Ein Sicherheits-Mikroschalter ist eingebaut um den Betrieb des Geräts zu stoppen, wenn das Gehäuse geöffnet wird um an die Messerscheiben zu gelangen, ein weiterer Schalter befindet sich am Einfüllschacht.

Eine Relaisansteuerung erfordert einen Neustart (Aktivierung) des Geräts, wenn bei Netzausfall auf den Niedervolt-Steuerkreislauf geschaltet wurde.
Aufgrund der perfekten Isolierung aller elektrischen Bauteile und dem bemerkenswerte Widerstand der Aluminiumbehandlung, gekoppelt mit dem verwendeten Material, kann unser Gerät auch in feuchter Umgebung benutzt werden.

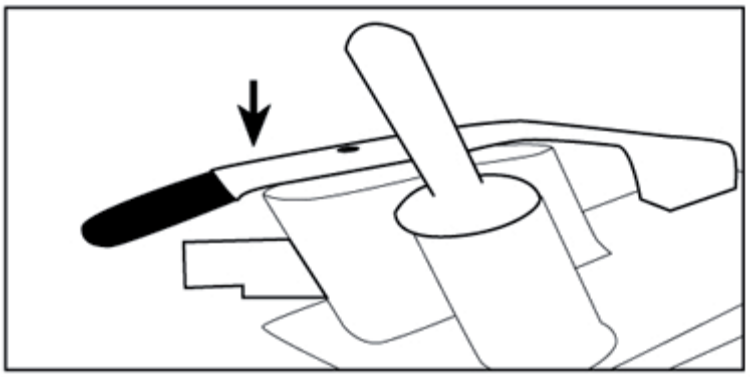


Abb. 2 Mikroschalter

2. TECHNISCHE MERKMALE

2.1 TABELLE GEWICHT UND ABMESSUNGEN

Technische Merkmale des Gemüsehobels Modell GEA.
Benutzung, Reinigung und Instandhaltung sind recht einfach.
Dank des Designs und der Fertigung aller Teile in einer Aluminium-Magnesium-Legierung ohne scharfe Kanten Sind die Reinigungsarbeiten sehr einfach.

MODELL	ABMESSUNGEN in cm	GEWICHT in kg	LEISTUNG in Watt	STROMVER-SORGUNG	SCHEIBE
GEA	58 x 30 x 54	22,5	550	220/1/50	270

2.2 LIEFERUMFANG & ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

Der Gemüsehobel ist in einem robusten Karton mit innen verstärkten Ecken verpackt. Das garantiert einen perfekten Schutz des Geräts während des Transports.

Lieferumfang einschl. Gerät:

- Bedienungs- und Wartungsanleitungen
- Obere und untere Auswurfscheiben

Alle Komponenten der Verpackung (Karton, Schaumstoff, Gurtmaterial usw.) können einfach über den Hausmüll entsorgt werden.

3. INSTALLATION

3.1 AUFSTELLUNG DES GERÄTS

Anschluss und Inbetriebnahme des Geräts müssen durch geschultes Personal erfolgen.

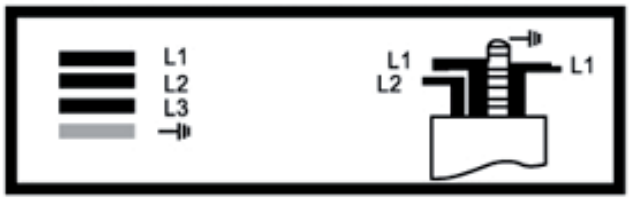
ACHTUNG
Sowohl Systeme als auch Örtlichkeit, an der das Gerät aufgestellt werden soll, müssen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften und Elektrikanforderungen erfüllen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch eine Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften entstanden sind.
Stellen Sie das Gerät auf einer geräumigen, planen, trocknen und festen Unterlage, weit weg von Hitzequellen und Wasserspritzern auf.

3.2 STROMANSCHLÜSSE

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel zur Verbindung mit einem thermomagnetischen Schutzschalter ausgestattet, der das Gerät ausschaltet, wenn der Benutzer versehentlich in Kontakt mit drehenden Teilen kommt.
Es ist zwingend notwendig, dass das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften geerdet ist.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch eine Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften entstanden sind.
Der Hobel wurde mit einer einphasigen Leitung (220V/1/50Hz) hergestellt.
Wenn die Netzspannung von der oben genannten abweicht, setzen Sie sich bitte mit dem Hersteller oder einem Vertragshändler in Verbindung (siehe Abb.)



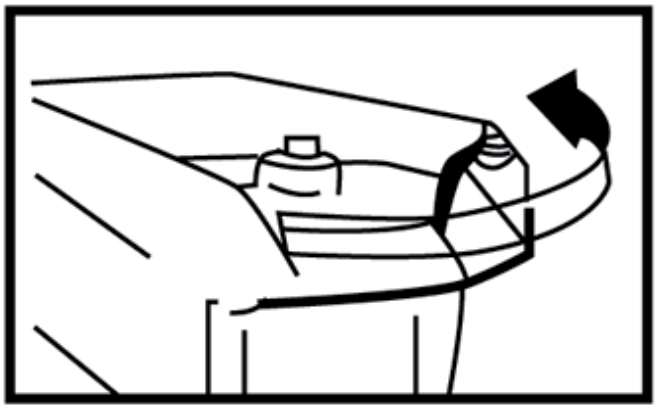
dreiphasiger Anschluß

einphasiger Anschluß

ACHTUNG
Öffnen Sie die Abdeckung, drehen Sie den Seitengriff und entnehmen Sie die Messerscheibe (wenn vorhanden) bei Gerätestillstand (oder nur mit dem Plastikabzieher) durch die obere (runde) Öffnung. Prüfen Sie durch einmaliges Drücken des grünen Startschalters gefolgt vom roten Stoppschalter, dass die Drehrichtung der Mittelachse gegen den Uhrzeigersinn verläuft.
Wenn die Drehrichtung nicht korrekt ist, vertauschen Sie zwei der drei Phasen (innerhalb des Steckers oder der Steckdose).

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN & EINWEISUNG DES BENUTZERS

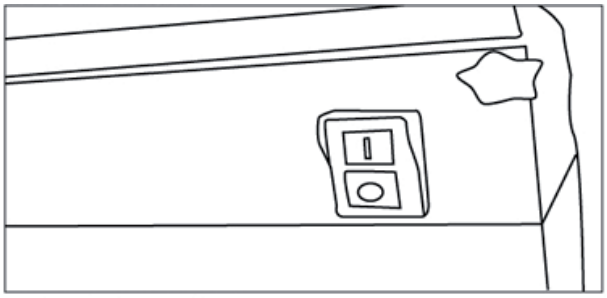
Das für die Installation und den elektrischen Anschluss des Geräts geschulte Personalist verantwortlich für die Einweisung des Benutzers, der auch über die zu ergreifenden Sicherheitsmassnahmen zu informieren ist. Diese Betriebanleitung wird mit jedem Gerät geliefert.



Überprüfen der Drehrichtung

4.1 KONTROLLEN

Die Kontrollen und Kontrolllämpchen befinden sich an der rechten Seite der Basis, wenn das Gerät vor dem Benutzer steht.
1. Grüner Schalter zum Starten des Geräts
2. Roter Schalter zum Ausschalten des Geräts



4.2 EINSSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT

Drehen Sie den Knopf wie in (Abb 1) gezeigt und öffnen Sie die Abdeckung. Setzen Sie als erstes die Auswurfscheibe aus Plastik (Abb. 2) ein, dann die gewählte Messerscheibe.
Schließen Sie die Abdeckung und drehen Sie den Knopf zurück in die Ausgangsstellung. Drücken Sie den Startschalter um die Scheiben automatisch auf der korrekten Position einrasten zu lassen.

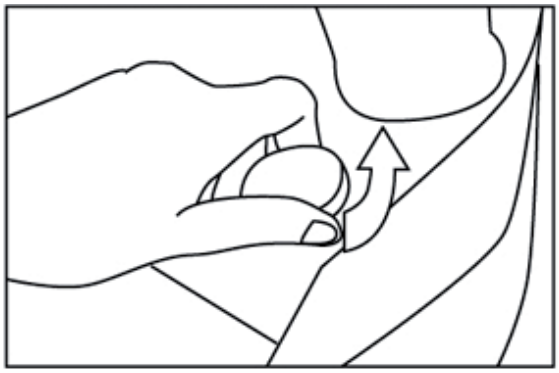


Abb. 1 (Öffnen der Abdeckung)

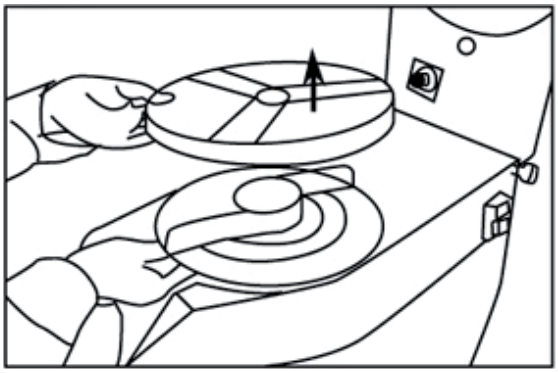


Abb.2 (Position der Scheibe)

4.3 ZUFÜHREN UND SCHNEIDEN DER LEBENSMITTEL

Heben Sie den Hebel an und geben Sie die Lebensmittel in die Öffnung, wie in (Abb. 3) gezeigt. Drücken Sie den Hebel herunter.
Drücken Sie den grünen Startschalter und drücken Sie mit der linken Hand den Hebel leicht herunter, bis die Lebensmittel vollständig verarbeitet wurden.

Heben Sie den Hebel wieder an um weiteres Gemüse einzulegen.

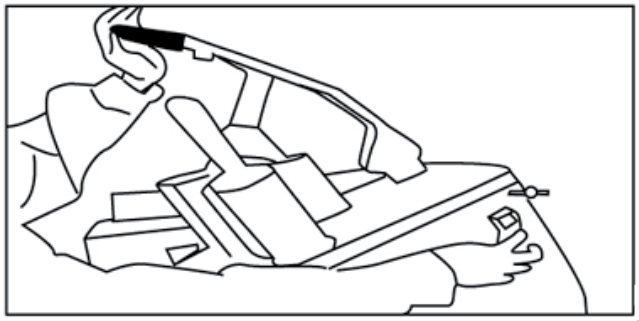


Abb.3 (Zuführen der Lebensmittel)

Das Gerät startet automatisch, wenn der Hebel herunter gedrückt wird. Wiederholen Sie dieses bis alles verarbeitet ist.
Es ist möglich die beiden Öffnungen mit einer einzigen Scheibe zu benutzen. Wenn zwei Scheiben zum Schneiden von Gemüsesticks oder ähnlichem benutzt werden, muss der Zufuhrschacht oberhalb der Startmarkierung benutzt werden.
Die kleinere runde Öffnung wird zum Schneiden von Gemüse wie Karotten, Zucchini und ähnlichem benutzt.

ACHTUNG
Nehmen Sie niemals die Hand, sondern den mitgelieferten Stößel zum Drücken.

4.4 ENTRIEGELN UND ERSTEZEN DER SCHEIBEN

Drehen Sie den gerändelten Knopf und heben Sie die Abdeckung an (Abb.1)
Drehen Sie die Scheibe gegen den Uhrzeigersinn und bedecken Sie die Schneidkante der Scheibe mit geeignetem Material wie z.B. Gummi, Stoff usw. Heben Sie die Scheibe dann an, indem Sie Ihre Hand darunter schieben.
Heben Sie die Scheiben einfach an um die Rasterscheibe für das Schneiden von Würfeln oder die Scheibe zum Schneiden von Sticks mit der Plastikscheibe auszutauschen (Abb. 4-5).

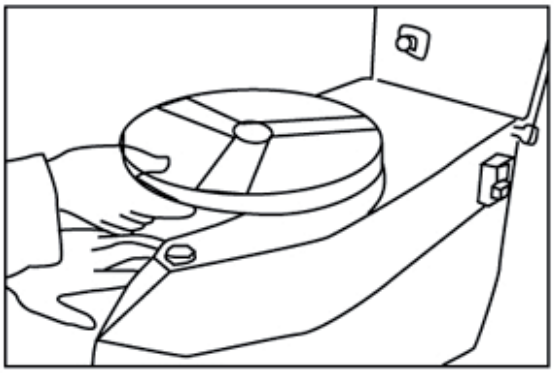


Abb. 4 (Anheben der Abdeckung)

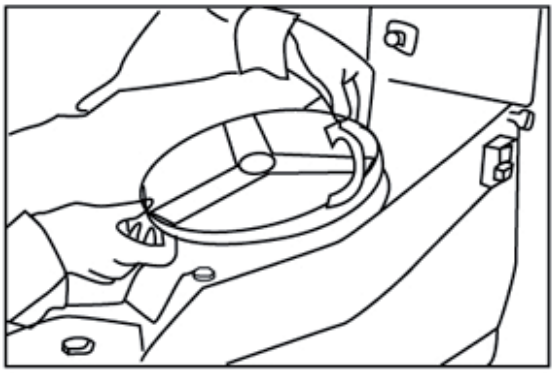


Abb.5 (Herausnehmen der Scheibe)

5. REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN

5.1 ALLGEMEINES & REINIGUNGSPRODUKTE

Vor allen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten müssen Sie sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
Reinigen Sie das Gerät und die Scheiben sorgfältig jeden Tag um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
Die Scheiben, die Rasterscheibe zum schneiden von Würfeln und die Auswurfscheibe aus Plastik können zur Reinigung unter einem Strahl warmen Wassers entnommen werden.

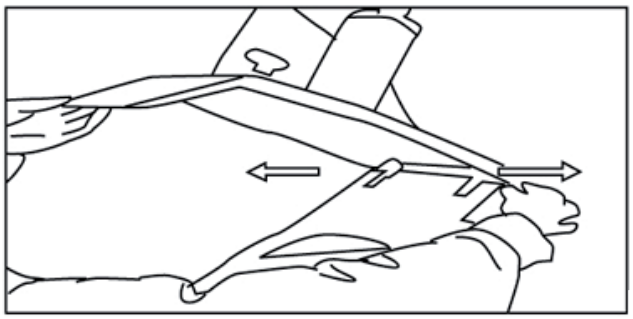


Abb. 6 (Öffnen der Abdeckung)

Reinigen Sie das Gerät, insbesondere die Scheibenaufnahme, mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch oder Schwamm, entfernen Sie sorgfältig alle Reste um zu vermeiden, dass die Scheiben ihre Stellung verändern.
Öffnen Sie die Abdeckung und lösen Sie die beiden Stifte wie in (Abb. 6) gezeigt. Nehmen Sie die Abdeckung ab und waschen Sie sie unter einem Wasserstrahl.

Reinigen Sie die Oberflächen mit Seife, Alkohol, Reinigungsmitteln OHNE Scheuermittel oder Substanzen auf Chlor- oder Bleichsoda-Basis (Chlorwasser, Salzsäure).
Benutzen Sie niemals Schleifmittel, Stahlwolle oder ähnliche Produkte, sie können Farben, Beschichtungen oder den Gerätekörper beschädigen.
Benutzen Sie zur Reinigung ungiftige Produkte, die eine optimale Hygiene garantieren.

5.2 MASSNAHMEN IM FALLE VON STÖRUNGEN

Wenn das weiße Lämpchen auf der Schalttafel leuchtet, aber das Berät nicht startet, stellen Sie sicher, dass der Hebel und die Abdeckung geschlossen sind. Dann sind beide Mikroschalter aktiv. Die Mikroschalter verhindern ein Starten des Geräts, wenn sie nicht aktiviert sind.
Im Falle von Störungen trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und benachrichtigen Sie den Wartungsdienst oder geschultes Personal.
Starten Sie das Gerät nicht und basteln Sie nicht selber daran herum.

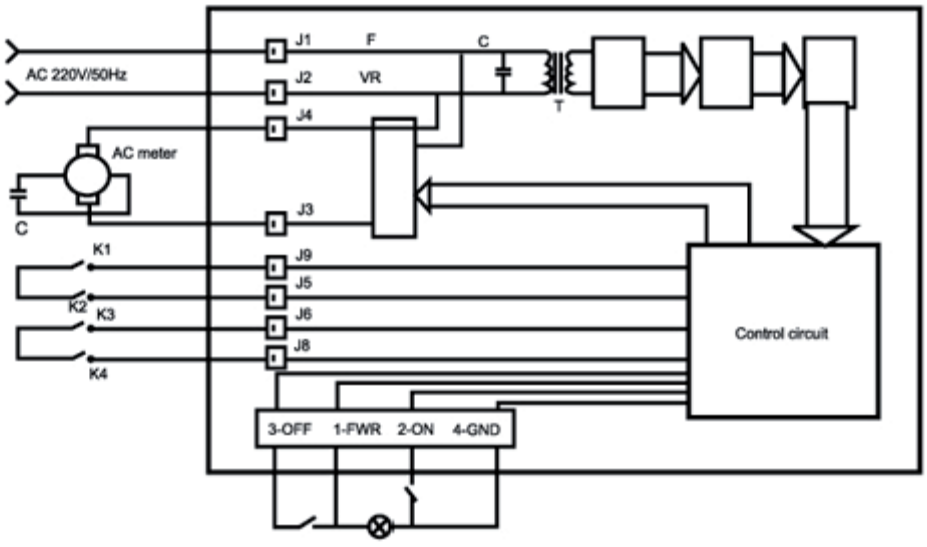
5.3 STILLSTAND DES GERÄTS ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum stillsteht, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen und das Gerät und sein Zubehör sorgfältig gereinigt werden. Benutzen Sie weiße Vaseline (oder ähnliche Produkte) um alle Teile des Geräts zu schützen.
Diese Produkte, hauptsächlich aus öligen und seifigen Substanzen hergestellt, sind heutzutage als Spray für ein einfaches auftragen erhältlich. Nebenbei geben sie der Aluminium-Magnesium-Legierung ein glänzendes Aussehen, verhindern das Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz in das Gerät und somit ein Rosten.

Wir empfehlen das Gerät mit einem Nylontuch (oder ähnlichem) abzudecken.

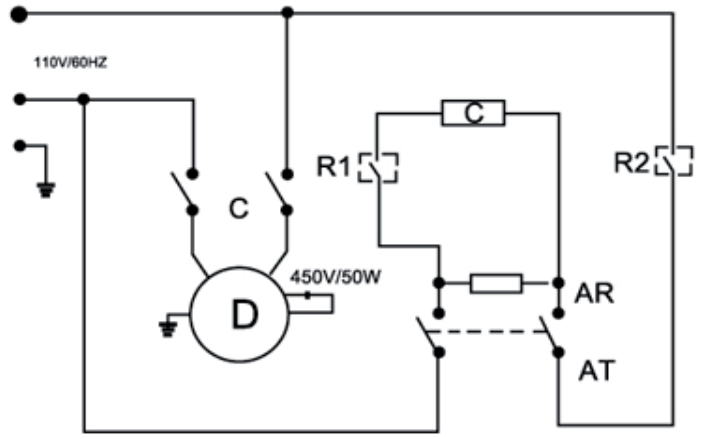
ABBILDUNGEN

220 Volt / 50Hz

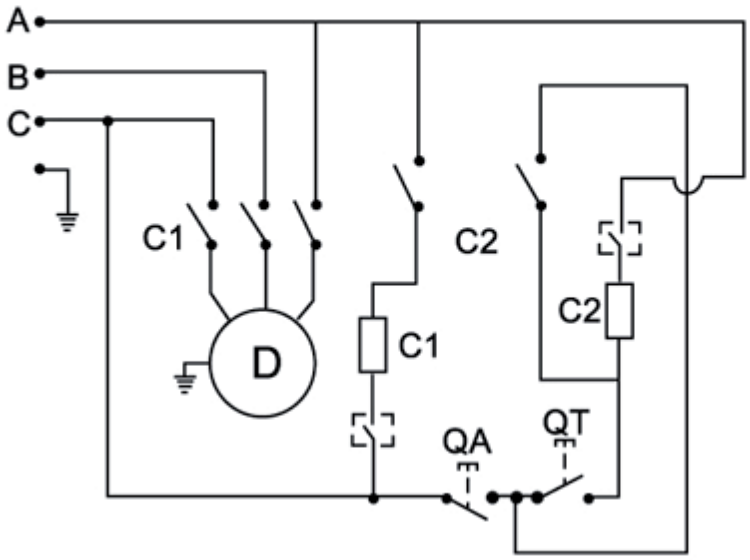


ABBILDUNGEN

110 Volt / 60 Hz

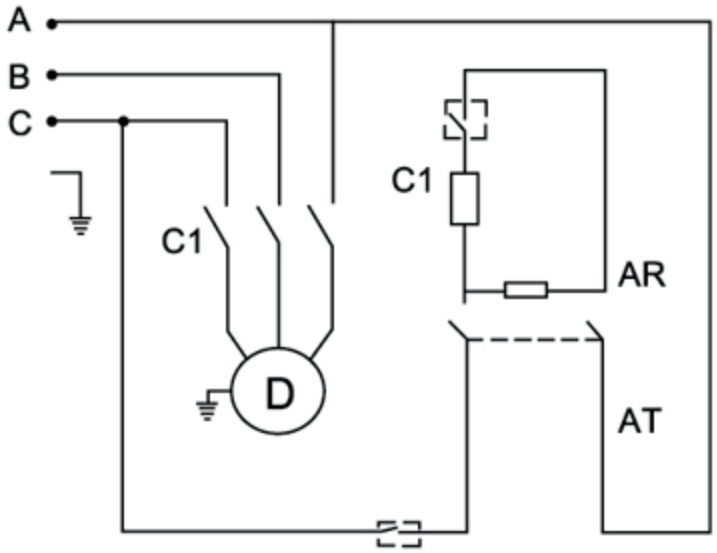


380 Volt / 50 Hz



(A)

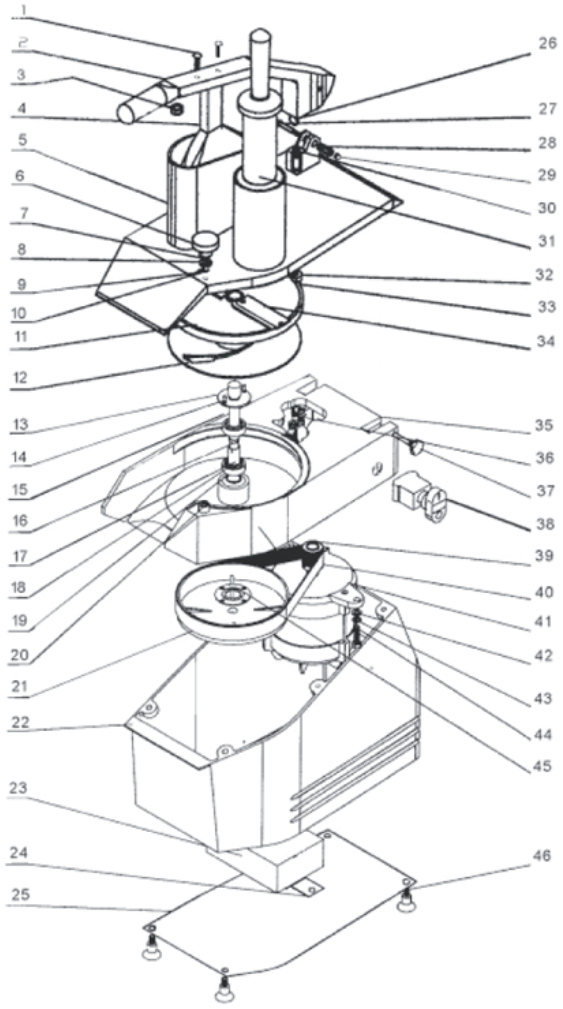
380 Volt / 50 Hz



(B)

ABBILDUNGEN

Explosionszeichnung



Nr:	Teilebezeichnung
01	Schraube
02	Hebel
03	Nylondichtung
04	Druckstück
05	Einfüllschacht
06	Verankerungsknopf
07	Feder
08	Dichtung
09	Stift
10	Ankerspindel
11	Messerscheibe
12	Ablaufscheibe
13	Mitnehmerplatte
14	Stift
15	Schmierung
16	Mittelachse
17	Isolierte Hülse
18	Getriebe
19	Sprengring
20	Verankerungshülse
21	Riemenrad
22	Gehäuseauflage
23	Elektrobox
24	Grundplatte der Elektrobox
25	Untere Gehäuseplatte
26	Magnetstahl
27	Haltebolzen
28	Stahlhülse
29	Mutter
30	Einstellschraube
31	Plastik-Pressteil
32	Magnetsitz
33	Magnetstahl
34	Messer
35	Gehäuse
36	Mikroschalter
37	Wellenbolzen
38	Schalter
39	Treibrad
40	Treibriemen
41	Motor
42	Dichtung
43	Dichtung
44	Bolzen
45	Getriebeabdeckung
46	Bolzen

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- The vegetable slicer should be operated only by trained personnel who are familiar with the operating instructions and safety rules in this manual.
- In the case of staff rotation is a necessary training.
- Even if the device is supplied with multiple security systems, please avoid to come with the hands near the blades and discs of rotating parts.
- Set against all cleaning and maintenance ensure that the device has been disconnected.
- Check regularly the condition of cables and electrical components.
- Never use the vegetable slicer for cutting of frozen foods.
- Never Replace Parts of the device itself, contact Customer Support.

1.2 MECHANICAL SAFETY

The vegetable slicer manufactured by us, which is described in this manual complies, as far as it relates to safety, the rules on risk of mechanical nature, published by CENELEC GB4706.38-2003.

1.3 ELEKTRICAL SAFETY

The protection against electrical risks meets CENELEC rules GB4706.38-2003. A safety micro switch is mounted to the operation of the device to stop when the housing is opened to expose the blade slices, another switch is located on the feed tube.

A relay control requires a restart (activation) of the device was activated when a power failure at the low voltage control circuit.
Due to the perfect insulation of all electrical components and the remarkable resistance of the aluminum treatment, coupled with the material used, our device can also be used in humid environments.

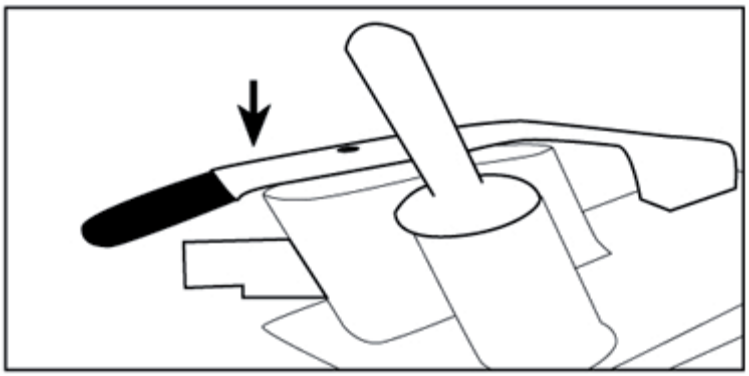


Fig. 2 (micro switch)

2.1 TABLE WEIGHT AND DIMENSIONS

Technical characteristics of the vegetable slicer model GEA.
Use, cleaning and maintenance are very simple.
Thanks to the design and manufacture of all parts in an aluminum-magnesium alloy with no sharp edges, the cleaning are very simple.

MODEL	DIMENSIONS in cm	WEIGHT in kg	PERFORMANCE in Watt	POWER SUPPLY	DISC
GEA	58 x 30 x 54	22,5	550	220/1/50	270

2.2 DELIVERY AND DISPOSAL OF PACKAGING

The vegetable slicer is packaged in a sturdy cardboard box with reinforced corners inside. The perfect protection guarantees of the unit during transport.

Delivery device including:
- Operation and maintenance manuals
- Upper and lower ejection slices

All components of the packaging (cardboard, foam, webbing, etc.) can easily be disposed of with household waste.

3. INSTALLATION

3.1 PREPARATION EQUIPMENT

Connection and commissioning of the equipment shall be performed by trained personnel.

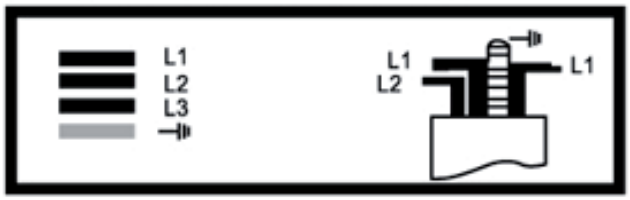
CAUTION
Both systems, as well location at which the device is to be established must meet the applicable safety regulations and electrical requirements.

The manufacturer does not accept any responsibility for any direct or indirect damage caused by a failure to comply with the above regulations.
Set the device to dry on a spacious, plan, and solid surface on far away from heat sources and water splashes.

3.2 POWER CONNECTIONS

The device is equipped with an electric cable for connection to a thermo-magnetic circuit breakers, switches off the device when the user accidentally comes into contact with rotating parts.
It is imperative that the unit is properly grounded in accordance with applicable regulations.

The manufacturer does not accept any responsibility for any direct or indirect damage caused by a failure to comply with the above regulations.
The plane was manufactured with a single-phase line (220V/1/50Hz).
If the voltage deviates from the above, please contact the manufacturer or dealer in connection (view illustration)



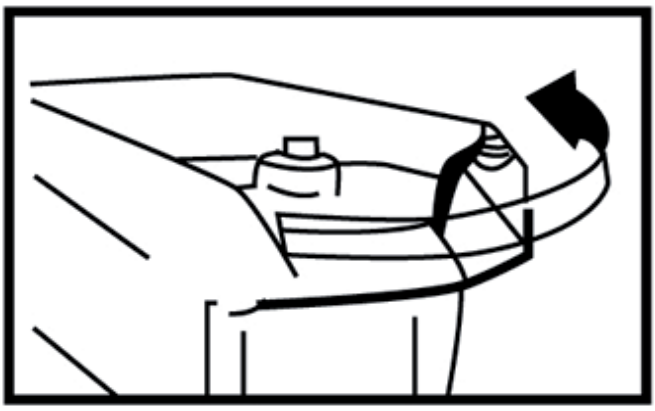
three-phase connection

phase connection

CAUTION
Open the cover, turn the handle side and remove the knife disk (if any) in equipment downtime (or only with the squeegee of plastic) through the upper (round) opening. Check followed by one press of the green start switch from the red stop button that runs the center axis of rotation counterclockwise.
If the rotation is incorrect, reverse two of the three phases (within the plug or socket).

3.3 SAFETY INSTRUCTION AND USER

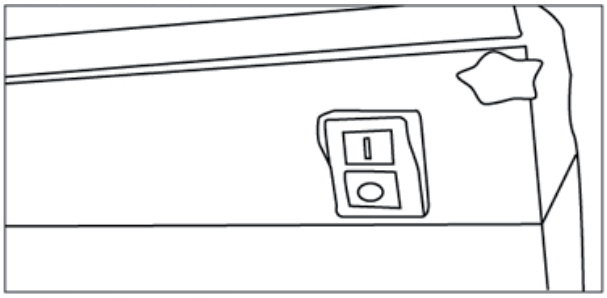
The responsibility for the installation and the electrical connection of the unit trained personnel manager for the instruction of the user who is also to inform about the measures to security measures. This manual is supplied with each device.



Check direction of rotation

4.1 CONTROLS

The controls and indicator lights are located on the right side of the base when the device is facing the user.
1. Green switch for the device starts
2. Red switch to turn off the power



4.2 FITTING THE WHEELS IN THE MACHINE

Turn the knob as shown in (Figure 1), and open the cover. Insert the first disc ejection of plastic (fig. 2), then the selected cutting disc.
Close the cover and turn the knob back to the starting position. Push to let you click the start button automatically dials at the correct location.

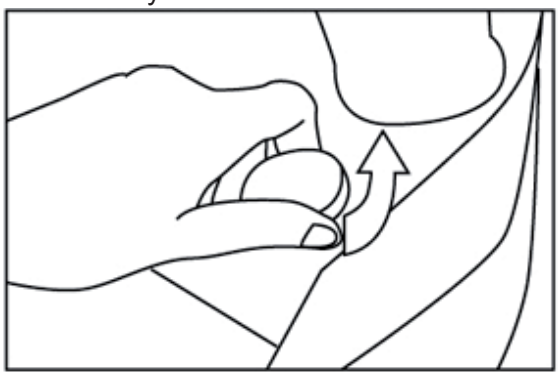


fig. 1 (Open the cover)

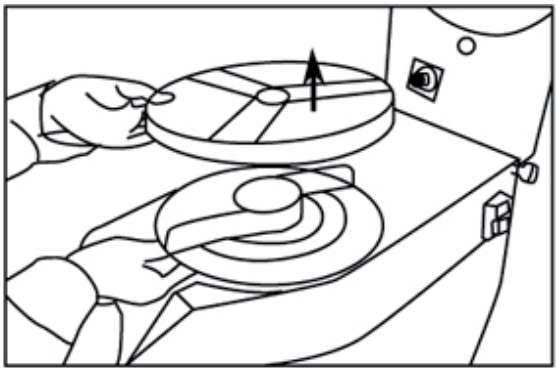


fig. 2 (position of the discs)

4.3 FEEDING AND CUTTING OF FOOD

Lift the lever and enter the food into the opening, as shown in (fig. 3). Push the lever down.
Press the green start button and press down lightly with the left hand the lever until the food has been fully processed.

Lift the lever again to get with another vegetable.

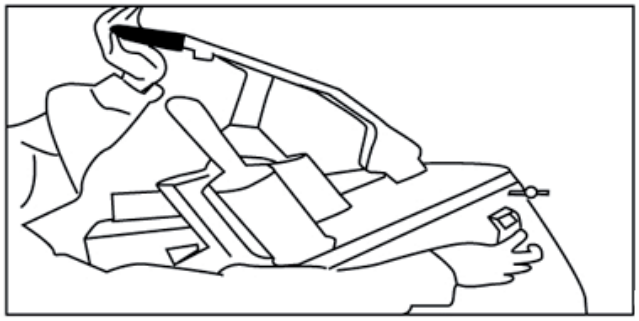


fig.3 (feeding and cutting of food)

The unit starts automatically when the lever is pressed down. Repeat this until everything is processed.

It is possible to use the two openings with a single disc. If two discs to cut vegetable sticks or the like are used, the input shaft can be used above the start mark.
The smaller circular opening is designed to cut vegetables such as carrots, zucchini, and similar uses.

CAUTION
Never take your hand, but the provided plunger to press.

4.4 UNLOCK AND REPLACE THE DISCS

Turn the knurled knob and lift the cover (Fig. 1)
Turn the wheel counterclockwise and cover the cutting edge of the disc with a suitable material such as Rubber, fabric, etc. Keep the disc to then, by sliding your hand underneath.
Keep the windows simple to replace the screen plate for cutting cubes or the disc cutting of sticks with the plastic disc (Fig. 4-5).

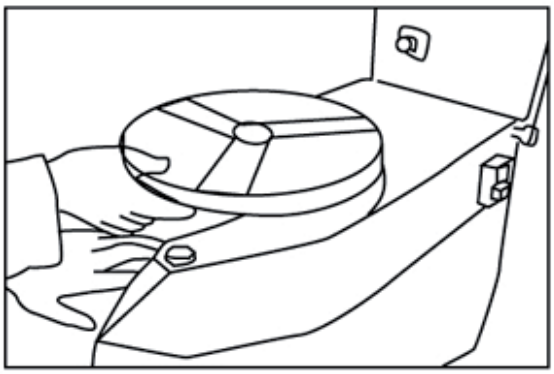


Fig. 4 (lift the cover)

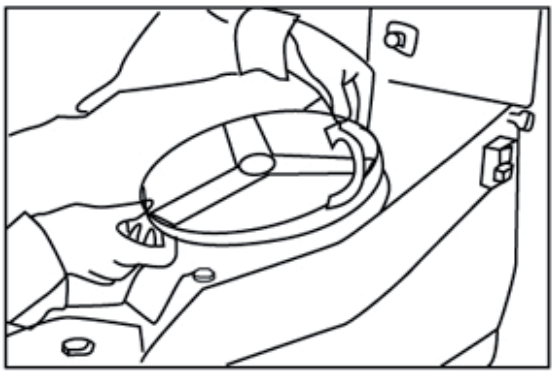


Fig.5 (replace the plate)

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 GENERAL & CLEANING PRODUCTS

Before any cleaning or maintenance work, you must ensure that the main switch is turned off and pulled the plug from the socket.
Clean the device and the discs carefully every day to ensure proper operation and to extend the life of the device.
The disks, disk to cut the grid of cubes and the eject disc of plastic can be removed for cleaning under a jet of warm water.

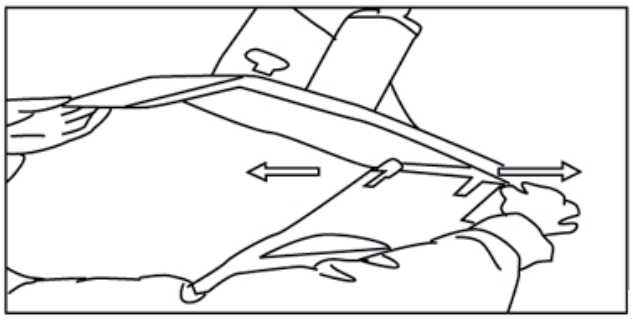


Fig. 6 (open the cover)

Clean the device, especially the disc recording, with a warm damp cloth or sponge to remove water, carefully avoiding all the remains to that change their position the slices.
Open the cover and loosen the two pins as shown in (Fig. 6). Take the cover off and wash them under running water.

Clean the surface with soap, alcohol, detergents or abrasive substances WITHOUT chlorine or washing soda-based products (bleach, hydrochloric acid).
Never use abrasive, steel wool or similar products, they can damage paints, coatings, or the device body.
Use non-toxic cleaning products, which guarantee an optimal hygiene.

5.2 MEASURES IN CASE OF PROBLEMS

If the white light is on the panel, but not the Advises start, make sure that the lever and the cover are closed. Then the two micro switches are active. The micro-switches prevent a launch of the unit if they are not enabled.
In the event of malfunctions, disconnect the power from the device and notify the maintenance department or trained personnel.
Start the unit and you do not tinker around with it myself.

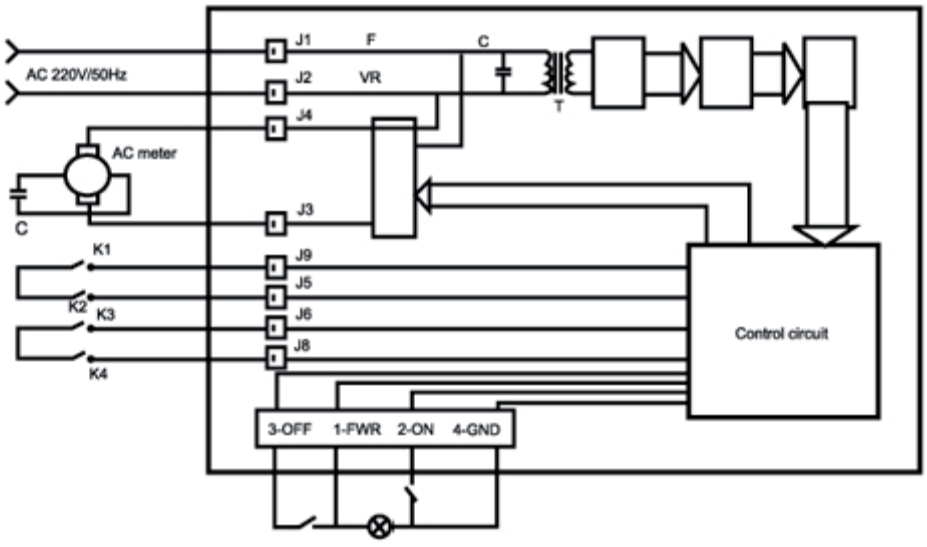
5.3 STOPPING THE UNIT ON A PERIOD OF MORE

If the device is stationary over a long period, have the plug pulled from the wall outlet and the device and its accessories are carefully cleaned. Use to protect white vaseline (or similar products) to all parts of the device.
These products, made mainly of oily and soapy substances, are now Apply as a spray for easy available. Besides, they give the aluminum-magnesium alloy, a shiny appearance, preventing the ingress of moisture and dirt into the unit and thus a rusting.

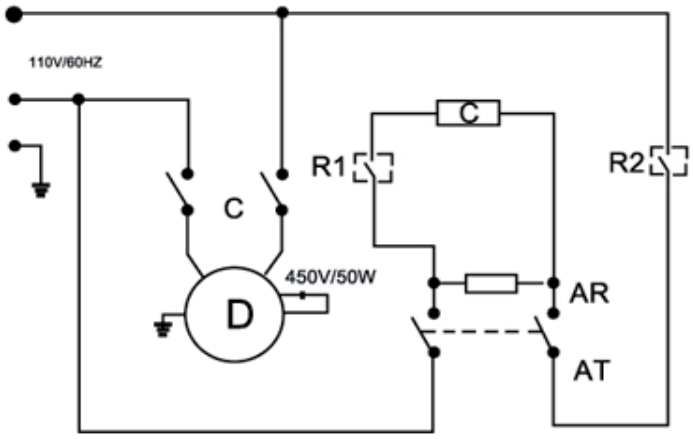
We recommend it with a nylon cloth (or similar coverage).

TECHNICAL DRAWINGS

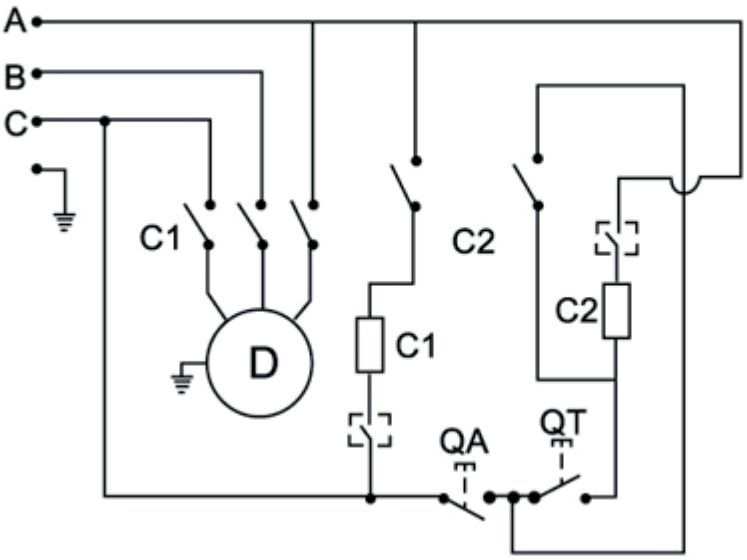
220 Volt / 50Hz



110 Volt / 60 Hz

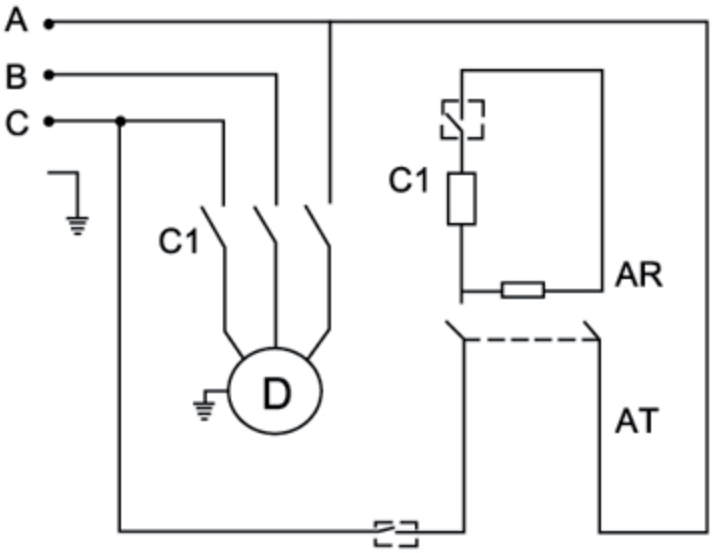


380 Volt / 50 Hz



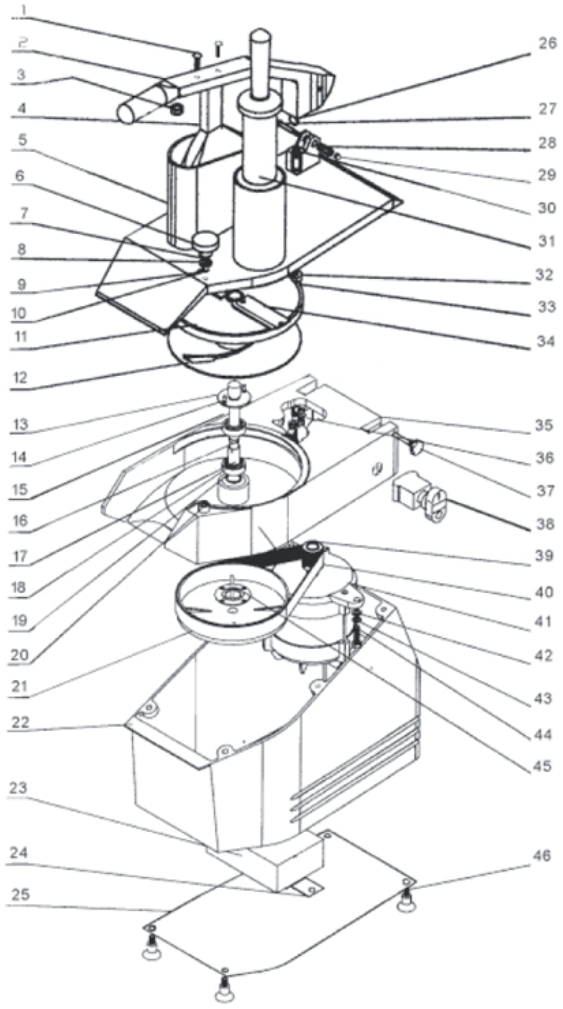
(A)

380 Volt / 50 Hz



(B)

Exploded drawings



No:	PART NAME
01	screw
02	lever
03	nylon gasket
04	pressure units
05	funnel
06	anchor button
07	spring
08	seal
09	pin
10	anchor spindle
11	knife disc
12	end plate
13	driver plate
14	pin
15	lubrication
16	center line
17	insulated sleeve
18	gear
19	snap ring
20	anchor sleeve
21	pulley
22	housing edition
23	electro box
24	base plate of the electrical box
25	lower housing plate
26	magnetic steel
27	bolts
28	steel sleeve
29	nut
30	adjustment screw
31	plastic-pressed part
32	magnet seat
33	magnetic steel
34	cutting disc
35	housing
36	micro switch
37	shaft bolt
38	switch
39	drive wheel
40	drive belt
41	motor
42	seal
43	seal
44	bolt
45	gear cover
46	bolt